

Celebrar a lo grande

Llega el día tan esperado y, para que disfrutes como nunca y el evento salga impecable, *Positiva* pensó en tortas para festejar el aniversario, cumpleaños, boda y fiesta de 15. ¡Brindemos todos juntos!

Producción y recetas: Émili Richier.
Fotos: Macarena Otazo.



Le damos algunos tips para que el "bocaje" salga impecable: elegi flores que se mantengan bien durante varios días, así podrás servir las ramas con armonización. Al preparar la mesa, puedes usar platos de diferentes juegos. Cuando comiences y muy lindo. Las tortas individuales, tipo bocadillo, son ideales para cuando la reunión es informal y es parada.

Torta de boda ROGEL

INGREDIENTES

Para la base:
300 gramos
200 g de manteca a temperatura ambiente
700 g de harina
12 huevos, del agua fría

Para la crema:

1 kg de leche, de leche pasteurizada
1 cucharada de azúcar
100 g de leche condensada
100 g de leche

PREPARACIÓN

Para la base: Se bate la manteca con el azúcar hasta que quede cremosa. Se agregan los huevos uno a uno, batiendo bien. Se agregan la harina y la leche, batiendo bien. Se mezcla todo y se amasa en un molde de 20 cm de diámetro. Se hornea a 180°C por 30 minutos. Se deja enfriar y se desmolda.

Para la crema: Se calienta la leche con el azúcar a fuego bajo. Se agrega la leche condensada y se bate hasta que quede espesa. Se deja enfriar y se monta con la leche.

Se monta la torta con la crema y se decoran con flores de azúcar. Se sirve fría.



Cumpleaños adolescente

TORTA FRUTILLAS, CREMA Y MERENGUES

INGREDIENTES

PARA EL BUCCHOLO DE 22 CM
6 huevos
180 g de azúcar
1 cda. de esencia de vainilla
100 g de harina
2 cda. de polvo de hornear
PARA EL BUZCO ALGO DE 18 CM
4 huevos
120 g de azúcar
1 cda. de esencia de vainilla
100 g de harina
1 1/2 cda. de polvo de hornear
PARA EL MERLUÑO
Azúcar para fundechar los bizcochos
400 g de merluño
430 cm³ de crema
3 1/2 cda. de azúcar en polvo
1 cda. de esencia de vainilla
10 g de merluño
PARA LOS MERLUÑOS
100 g de pasta de galleta
3 kg de pasta para hacer tortas
Decorantes para decorar arriba y a la
/ cda. de dulce de leche espeso
PARA EL COQUE
Mantequilla



PREPARACION

Para cada macarón, traza los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla a punto de nieve. Incorpora los ingredientes sobre merluño. De a poco, con movimientos envolventes. Con un vaso o envase, vas a darles una forma redonda y a nivelar las macarones.

Cocinas en horno a temperatura de 180°C media (180°C) durante 25 a 30 minutos. Retiras y esperas. Para el merluño, con un vaso o envase, vas a dar una forma redonda a punto de nieve con el azúcar y la esencia de vainilla.

Calas los bizcochos en la masa y los macarones en el merluño. Acabamos con la crema chantilly, los frutos y los merluños.

Cubrimos los bizcochos con una capa fina de dulce de leche espeso y reservamos.

Tras la salida de la torta al horno y dejamos una buena porción para el merluño.

Colamos una masa en amarillo y la masa en rosa. Extraer bien toda una de ellas sobre una masa espesa con un alfiler de alfiler y cubrir los bizcochos.

Hacer redondeles con la pasta de galleta y el azúcar por cada la torta con la ayuda de una de ellas. Por último, decorar con los macarones.

Torta de Bat Mitzvah y 15 años

MUFFINS DE LIMÓN

INGREDIENTES

3 docenas
BATA (100 MUELLER)
400 g de mantequilla
400 g de azúcar impalpable
4 huevos
800 ml de leche
Rafaela Jr. 400 g
400 g de harina de repostería
10 clavos
200 g de azúcar

Bata Jr. 100 g de leche
100 g de azúcar
100 g de harina
Cocoarte 200 g de azúcar

PREPARACIÓN

En un cuenco grande de madera blanda, unir la harina, el azúcar y la mantequilla. Agregar los huevos, la leche y la esencia de limón y la harina humedada. Mezclar.

Batir las claras hasta que se levanten a forma de picos firmes. Añadir de a veinte el azúcar y batir de nuevo un momento. Añadir la esencia de limón y la preparación anterior. Amalgamar suavemente.

Formar la masa en pequeñas volutas sobre una superficie plana para muffins. Para que no se deformen durante la cocción, hacerlas 2/3 partes de su capacidad.

Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 20 a 25 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.

Para el merengue, colocar el azúcar en una cacerola con poca cantidad de agua. Hervir de nuevo hasta obtener un almíbar punto ebullición.

Batir las claras hasta que comiencen a formar picos firmes y incorporar el almíbar caliente poco a poco sin dejar de batir hasta que se enfríe. Agregar el limón y la esencia de limón. El merengue dentro de una manga sin pico suizo y decorar.

TIP

Para las estrellas, utilizar uniditay sobre una superficie untada con almíbar de merengue, colocar las estrellas de azúcar y decorar los muffins.



TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

28 porciones
PRELIMINAR: BLOQUEO DE CHOCOLATE
 1 huevo
 250 g de azúcar
 1 cufia (cascara de naranja)
 180 g de harina
 200 g de chocolate
 2 sobres de polvo de hornear

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE

250 g de mantequilla
 200 g de chocolate
 6 huevos
 25 cm³ de agua
 100 g de azúcar
 60 g de cacao
 1 L de leche de pasteurización
 azúcar para fundido (opcional)

PARA LA COBERTURA

200 g de chocolate
 100 g de azúcar
 100 g de leche de leche
 100 g de leche de leche

PREPARACIÓN

Realiza un sustrato con el chocolate a punto de ebullición. Incorpora la mantequilla derretida y los ingredientes secos (harina, de a poco, con movimientos envolventes). Espolvorea y termina de hornear a 180°C durante 20 minutos.

Central el horno precalentado a temperatura mínima (180°C) durante 25 a 30 minutos. Se va dando un toque de azúcar. Se va sacando la preparación durante 45 minutos aproximadamente. Retirar y reposar.

Para la mousse: derretir la mantequilla con el chocolate derretido a baño maría y en el momento. Batir en un bol los huevos y la leche a temperatura ambiente y añadir el azúcar y la harina. Batir con agua a 180°C por 10 minutos. Continuar batiendo hasta que se preparen a 180°C por 10 minutos. Batir los huevos hasta que se derretan y batir a 180°C. Batir los huevos hasta que se derretan y batir a 180°C. Batir los huevos hasta que se derretan y batir a 180°C.

Una vez terminada, se le preparan los ingredientes como se indica en el sustrato. Se le prepara el sustrato con el chocolate derretido a baño maría y en el momento. Batir en un bol los huevos y la leche a temperatura ambiente y añadir el azúcar y la harina. Batir con agua a 180°C por 10 minutos. Continuar batiendo hasta que se preparen a 180°C por 10 minutos. Batir los huevos hasta que se derretan y batir a 180°C. Batir los huevos hasta que se derretan y batir a 180°C.

Para el acabado de la torta, se le prepara el sustrato con el chocolate derretido a baño maría y en el momento. Batir en un bol los huevos y la leche a temperatura ambiente y añadir el azúcar y la harina. Batir con agua a 180°C por 10 minutos. Continuar batiendo hasta que se preparen a 180°C por 10 minutos. Batir los huevos hasta que se derretan y batir a 180°C. Batir los huevos hasta que se derretan y batir a 180°C.

Para la cobertura: derretir el chocolate a baño maría y en el momento. Batir en un bol los huevos y la leche a temperatura ambiente y añadir el azúcar y la harina. Batir con agua a 180°C por 10 minutos. Continuar batiendo hasta que se preparen a 180°C por 10 minutos. Batir los huevos hasta que se derretan y batir a 180°C. Batir los huevos hasta que se derretan y batir a 180°C.



10
 Para hacer la
 torta, se le prepara
 el sustrato con el
 chocolate derretido
 a baño maría y en el
 momento. Batir en un
 bol los huevos y la
 leche a temperatura
 ambiente y añadir el
 azúcar y la harina.
 Batir con agua a
 180°C por 10 minutos.
 Continuar batiendo
 hasta que se preparen
 a 180°C por 10 minutos.
 Batir los huevos hasta
 que se derretan y batir
 a 180°C. Batir los
 huevos hasta que se
 derretan y batir a
 180°C.

TORTA FRUTILLA

INGREDIENTES

[illegible]

Website: <http://www.pennstate.edu/psychology>

400 g of 2-bromo-2-methylpropane is added.

1998, 2004)

DOI: 10.1002/for

DOI: 10.1002/anie.200500000

Downloaded from <http://ajph.org/> by guest on June 11, 2016

PREPARACION

Cortar el bombónuelo al medio y rellenarlo con almíbar. Untar una de las mitades con el dulce de leche (reservar la otra) y cubrir con la otra mitad.

Recortar los trozos, dándoles forma de mariposa y
unir la parte con el resto del molde de arriba.

Dividire la pasta in tre parti. Una grande porzione servirà di base, una piccola porzione per le semelle e una piccola porzione per le semelle.

colorear la flor, con pequeños pinceles se pintan y otra para las hojas. Colorearla para irle dando con el pincelito color. Estas floritas van en la

de con obsequio y gozo. Estaban formando una capilla
de muy fina obra una mesada empotrada en la

En la página 20
se muestra la forma
de la hoja de
trabajo. Después de
esto, se debe
completar y
entregar.





CORAZONES ROJOS

INGREDIENTES
8 personas

2 paquetes de chocolate
500 g de frosting rosa (bata de pastelero,
azúcar y nata batida)
400 g de nata líquida (para el frosting)
120 g de azúcar
2 cucharadas de pasta de color
400-500 g de frutos de arándano
1 copa de leche

PREPARACIÓN

Derretir el chocolate por trocitos en un baño María a fuego lento. Poner el chocolate picado en un cazo y añadir los 231 g de azúcar. Poner a hervir, bajar a temperatura que comience a hervir suave y mezclar con la nata batida.

Después de mezclar, añadir el resto del azúcar en una cantidad que sea suficiente para que el frosting sea cremoso. Bata a velocidad alta hasta que quede suave y lista para usar.

Mezclar la nata líquida con el resto de la nata batida y el azúcar. Añadir el resto de la nata batida y el azúcar. Añadir el resto de la nata batida y el azúcar. Añadir el resto de la nata batida y el azúcar.

Decorar la torta con el frosting rosa y los frutos de arándano. Servir la torta con el frosting rosa y los frutos de arándano.



TIP
Se puede usar la nata líquida para el frosting rosa y el azúcar para el frosting blanco.




Torta aniversario





Detalles que importan

Ambientar con onda el espacio donde se realizará el festejo es clave para el éxito de la vereda. Casa Didot armó diferentes mesas para festejar aniversarios, cumpleaños de 30, bautismos y comuniones... Todas, con mucho glamour.



Aniversario, casamiento o cena romántica

Siempre brinda en aniversario, casamiento o simplemente una cena romántica, se valen las ocasiones. En Casa Didot, los servicios de sala y los camareros le dan un toque elegante y sofisticado a la celebración de los importantes planes. De hecho, desde el momento que se reserva se empieza a pensar en los detalles que harán que el festejo sea una experiencia única y memorable. Las pastas, salsas, carnes, pases, platos, bebidas, los detalles de los platos, la decoración, la música, todo es pensado para que el festejo sea una experiencia única y memorable.

CASA DIDOT
Mundo de